

## Vijesti

**Ukinuće kantarenja s 1. VII 1962.** — Gradska skupština donijela je 20. IV o. g. odluku da se s 1. VII o. g. prestane s izravnom opskrbom mlijeka po kućama od individualnih proizvođača, odnosno preкупaca mlijeka (kantarenjem), pa će se građani opskrbljivati samo s pasteriziranim mlijekom u bocama od Zagrebačke mljekare.

Zagrebačka mljekara će i nadalje dobavljati mlijeko u prvom redu od proizvođača iz najbliže okolice, a dopunske količine iz svojih udaljenih sabirnih stanica. Osim toga sklopljen je ugovor za isporuku većih količina mlijeka i vrhnja s nekim slavonskim poljoprivrednim dobrima. Ukupna sadanja potrošnja mlijeka u Zagrebu cijeni se na 100—120.000 l na dan.

Mljekara je planirala da će god. 1962. otkupiti nešto više od 43 milijuna litara mlijeka. Prošle godine je otkupila s područja kotara Zagreb cca 17 i po milijuna litara, tj. prosječno 50.000 l mlijeka na dan, a izvan područja zagrebačkog kotara oko 14 mil. litara, tj. prosječno oko 37.000 l na dan — ukupno 31 milijun litara, odnosno prosječno 87.000 l na dan.

Da bi mljekara mogla opskrbiti Zagreb pasteriziranim mlijekom i pravodobno ga raspačati poduzeto je niz mjera:

1. pušteni su u pogon novi strojevi za pranje, punjenje i zatvaranje boca (kapac. 9.000 boca/sat), povećani su kapaciteti cisterna za uskladištenje sirovog (30.000 l) i pasteriziranog mlijeka (50.000 l.), hladnjače (za 30.000 boca) i dr. Predviđa se promet punih boca (1/1, 1/2, 1/3 i 1/5 l) do 200.000 na dan.

2. Mljekara će pojačati vozni park. Gradska skupština je odlukom od 20. IV o. g. odobrila joj kredit od 55 milijuna dinara za nabavu kamioneta kojima će se mlijeko dostavljati po kućama.

Prodavaonice mlijeka i veći direktni potrošači (bolnice, tvornice, ustanove, škole, hoteli, restorani i dr.) njih oko 300 koji su dosad primali mlijeko, dobivat će ga i nadalje.

M.

## Iz domaće i strane štampe

**Održivost mlječnog praška od punomasnog mlijeka** — Poznato je da se mlječni prašak od obranog mlijeka može dugo čuvati, bez naročitog hlađenja, dok mlječni prašak od punomasnog mlijeka, nakon kraćeg držanja kod rekonstitucije nema više okus svježeg mlijeka.

U SAD da se to predusretne primjenjuje se ovaj postupak: najprije se mlijeko centrifugira i vrhnje obrađuje s pomoću pare kod visokog vacuuma i visoke temperature. Nakon ove obrade dodaje se mlijeku vrhnje, promiješa i dalje redovito suši, pa se tako dobije mlječni prašak koji se može dugo čuvati. Ovako dobiven mlječni prašak, pogotovo ako

se puni u ambalažu pod inertnim plinom (dušikom), nakon 6 mjeseci sačuva okus po svježem mlijeku.

**Potrošnja mlijeka i mlječnih proizvoda god. 1960. u Austriji** — Prema obavijesti Centralnog statističkog ureda u Austriji (Statistička obavijest br. 2/1961.) potrošnja mlijeka i mlječnih proizvoda god. 1960. po stanovniku iznosila je: 1,8 l vrhnja za tučenje i kavu, 161,8 l kravljeg mlijeka, 12,2 l obranog mlijeka, 6,4 l kozjeg mlijeka, 0,4 kg mlječnog praška, 0,2 kg kondenziranog mlijeka, 4,6 kg maslaca, 2,8 kg sira i 1,6 kg svježeg kravljeg sira.